



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Çiyələk Mürəbbəsi

Çilek Reçeli



1 kq. Kiçik qoxulu çiyələk
1 kq .Şəkər tozu
1 Limonun suyu

- # Çiyələklərin göy yarpaqları təmizlənilir, qoxusu getməyəcək şəkildə təmiz yıxanıb, suyu yaxşıca süzülür.
- # İstəyə görə bir qazana şəkərin yarısı qədər qoyulur, üzərinə çiyələyin yarısı, onunda üzərinə qalan şəkər və qalan çiyələk qoyulur.
- # Qazanın qapağı örtülü olaraq 1 gecə gözlənilir.
- # Sabahsı gün, heç su qoymadan orta atəşli ocağa qoyulur. Bişmə vaxtınca köpük olubilir, yavaşca bu köpüklər alınır.
- # Meyvələr bişməyə başlayınca 1 qaşiq alınır və soyumağa bıraxılır, (bu test üçündür) qaşiqdan qazana mürəbbə təkrar axıdır, bu əsnada qıvamlı bir şəkildə axırsa, çiyələk mürəbbəsi olmuş deməkdir.
- # 1 limonun suyu mürəbbəyə əlavə olunur 5 dəqiqə daha qaynadılıb, ocaq söndürülür.
- # Mürəbbə qazanında soyuduqdan sonra, təmiz, quru bankalara alınır, yaxşıca qapağı başlanılır.

Not: Mürəbbənin teflon qazanda bişirilməsi tövsiyəsinin səbəbi, qaynama əsnasındakı köpüklənmənin daha az olması üçündür.